Chardonnay D.O.C del Garda

Il nostro Chardonnay nasce tra le colline di Pozzolengo, dove il sole del sud del Garda accarezza le vigne e il vento del lago porta freschezza e vitalità.

Giallo paglierino brillante, sprigiona profumi di pesca, mela Golden e un delicato tocco di frutta tropicale, con lievi sentori burrosi che ne esaltano la rotondità.

In bocca è morbido e il corpo racconta la ricchezza del territorio, mentre la freschezza lascia spazio a un finale lungo e luminoso.

Un vino che porta in tavola calore, frutto e carattere.

Perfetto con carni bianche, risotti cremosi, formaggi delicati e piatti gourmet di pesce: uno Chardonnay che celebra il sud del Garda.

- Vitigno: Chardonnay
- Vigneto: Pozzolengo
- Resa per ettaro: 100 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca d'acciaio
- Evoluzione: Affinato in vasca d'acciaio e 2 mesi in bottiglia